

Hea klient

Õnnitleme teid meie seadme ostu eest. Palun lugege käesolev kasutusjuhend hoolikalt läbi ning järgige kahjustuste vältimiseks siintoodud juhiseid. Meie garantii ja vastutus ei laiene kahjustustele, mille on põhjustanud kasutusjuhendis mainitud punktide ja hoiatuste ignoreerimine. Skaneerige QR-koodi uusima kasutusjuhendi ja muu tooteinfo saamiseks:



SISUKORD

ETTEVAATUSABINÕUD	2
KONTROLLPANEEL JA KASUTUSJUHEND	3
SOOVITATUD TÖÖVAHENDID	4
TOIDU ETTEVALMISTUS	5
KÖÖGIVILJADE KUIVATAMINE	6
PUUVILJADE KUIVATAMINE	7
PUUVILJANAHKA VALMISTAMINE	9
LIHA JA KALA KUIVATAMINE	10
VINNUTATUD LIHA VALMISTAMINE	11
LILLEDE JA MAITSETAIMEDE KUIVATAMINE	12
KUIVATATUD TOIDUAINETE SÄILITAMINE	12
LÄHTEAINE TAASTAMISE SOOVITUSED	14
ETTEVALMISTUS- JA KUIVATUSAEG	15
PUHASTAMINE JA HOOLDUS	17
VÕIMALIKUD PROBLEEMID	17
UTILISEERIMISE SOOVITUSED	18
TOOTJA	18

TEHNILISED ANDMED

Toote number	10034439, 10035853, 10035927
Toide	220-240 V ~ 50/60 Hz
Võimsus	650 W
Kohandatav temperatuur	35-80 °C

ETTEVAATUSABINÕUD

- Lugege kõiki ettevaatusabinõusid ja kasutusjuhendit hoolikalt ning säilitage need tulevikuvajaduse tarbeks.
- Ärge kasutage seadet tuleohtlikul materjalil nagu puitpinnad, vaipkate või köögirätikud, kuumustundlikul keraamilisel pliidiplaadil või lõikelaua. Kasutage kuivatit ainult kuumakindlal pinnal, mis on vähemalt sama suur kui seade ise. See ennetab aluse kahjustumist töö käigus eralduva kuumuse tõttu.
- Enne kuivati kasutamist kontrollige, et kõik osad toimivad korralikult ja täidavad ettenähtud funktsioone. Kontrollige tingimusi, mis võiksid mõjutada seadme tööd. Ärge kasutage seadet, kui voolujuhe on vigastatud või kulunud.
- Eemaldage kuivati vooluvõrgust alati enne selle hooldamist, tarvikute vahetust, seadme asukoha muutmist või selle puhastamist. Eemaldage kuivati vooluvõrgust, kui seda ei kasutata.
- Hoidke lapsed seadmest eemal. Ärge jätke seadet kunagi järelevalveta. Jälgige kuivatit töötamise ajal.
- Tootja ega edasimüüja ei vastuta kahjude eest, mille on põhjustanud kasutusjuhendi eiramine või muu ebakohane kasutus või käsitlemine.
- Elektrilisi remonditöid võib läbi viia vaid volitatud teeninduskeskuses. Kasutage ainult originaalvaruosid ja tarvikuid. Ärge kunagi avage kuivati tagapaneeli ega muutke seadet. Ärge eemaldage kuivati tagaseina.
- Pikendusjuhet kasutades veenduge, et märgitud elektriline nominaalvõimsus on vähemalt sama suur kui seadme elektritarve.
- Kontrollige, et kuivati on kasutuse ajal stabiilne. Kõik neli jalga peavad asuma kindlalt tasasel pinnal. Kuivati ei tohi töö ajal liikuda.
- Ainult siseruumides kasutamiseks. Ärge kasutage kuivatit tuleohtlike või kuumatundlike materjalide läheduses. Mitteäriliseks kasutamiseks.
- Kasutage hästiventileeritud asukohas. Ärge blokeerige kuivati ukse või tagaküljel asetsevaid õhuavasid. Kasutage kuivatit vähemalt 30 cm seintest kaugemal, et võimaldada vajalikku õhuringlust.
- Elektrilöögi vältimiseks ärge asetage seadet ega kontrollpaneeli vette ega muusse vedelikku.
- Ärge kasutage seadet märgade käte ega paljaste jalgadega. Ärge pange seadet tööle voolava vee läheduses. Nendel juhtudel võib tulemuseks olla tõsine vigastus elektrišoki läbi.
- Enne seadme osade puhastamist ühendage seade vooluvõrgust lahti. Lugege kõiki kasutusjuhendeid enne kuivati puhastamist.
- Pärast puhastamist kontrollige, et kuivati on täielikult kuiv enne, kui seadme vooluvõrku ühendate. Kui ei, võib tulemuseks olla elektrišokk.
- Ärge kasutage seadet teisel otstarbel, kui ette nähtud.

- Kui seadmel esineb kasutamise ajal tõrkeid, eemaldage see koheselt vooluvõrgust ja ärge edasi kasutage. Ärge püüdke kontrollpaneeli avada. Seadmel puuduvad kasutajapoolset parandamist võimaldavad osad. Kui seadme töös on tõrkeid või hoolduseks võtke alati ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Kasutage ainult tootja poolt heaks kiidetud tarvikuid. Seadme kõiki osi peab kasutama vastavalt kasutusjuhendile. Selle seadmega ei tohi kasutada kokkusobimatuid osi ning vastupidine käitumine lõpetab garantii kehtivuse.
- 8-aastased või vanemad lapsed ning piiratud füüsilise, meelelise või vaimse võimekusega ja / või vähese kogemuse ja teadmistega isikud võivad seadet kasutada vaid juhul, kui neid on seadme kasutamises juhendanud vastutusvõimeline isik, kes mõistab kaasnevaid riske.



HOIATUS

Põletusohu! Ärge asetage või kasutage seadet või ühtki selle osa kuuma gaasi- või elektrikõlgeti peal või lähedal, soojendatud ahjus või pliidil. Ärge laske voolujuhtmel rippuda laua või kapi äärest üle või puutuda kuumi pindu.

KONTROLLPANEEL JA KASUTUSJUHEND

	1 Ekraan 2 Temperatuur (-) 3 Temperatuur (+) 4 Taimer (-) 5 Taimer (+) 6 Sisse/väljalülitus / Kinnitus
--	--

Kasutusjuhend

1. Lõigake toiduained (näiteks puuvili) 5-8 mm paksusteks viiludeks ning asetage viilud võredele.
2. Libistage traatvõred seadmesse.
3. Ühendage automaatkuivati. Kuulete piiksu ning ekraan lööb 1 sekundiks helendama.
4. Valige kontrollpaneelil nooleklahve vajutades temperatuur. Temperatuuri vahemik on 35 °C kuni 80 °C 1-kraadiste vahedega. Vajutage ja hoidke nooleklahvi kiireks temperatuuri muutmiseks.
5. Seadistage kontrollpaneelil nooleklahve vajutades aeg. Taimerit saab seadistada 30-minutiste intervallidega 30 minutist 24 tunnini. Taimeri kiireks seadistamiseks vajutage ja hoidke nooleklahvi all.
6. Pärast temperatuuri ja taimeri seadistamist vajutage kuivati tööle panemiseks sisselülitusnuppu.
7. Kuivatusprotsessi lõppedes kuulete 4 piiksu. Siis lülitub masin automaatselt välja.
8. Kuivatamise ajal kuvatakse ekraanil vaheldumisi taimerit ja temperatuuri iga 3 sekundi järel.
9. Masina töötamise ajal ei ole võimalik aega ega temperatuuri muuta. Kui muutus on vajalik, vajutage kuivatamise seiskamiseks väljalülitusnuppu ja seejärel taas alustage protsess.

Märkus: Vältige kuivatusprotsessi ajal klaasukse liiga sagedast avamist.

SOOVITATUD TÖÖVAHENDID

- Koorimisnuga (roostevabast terasest lõiketeraga)
- Lõikelaud
- Säilitusmahutid

Võimalikud lisatarvikud, mis muudavad töö lihtsamaks ja kiiremaks:

- Köögikombain või teised sarnased seadmed kiireks ja ühtlaseks viilutamiseks.
- Aurutaja koos korviga või veekeedukann ja kokkupandav aurutaja blanšeerimiseks.
- Blender puuviljanaha jaoks puuviljapüree valmistamiseks.
- Väike märkmik aja jälgimiseks ja retseptide jaoks, mis teie jaoks hästi toimivad (ning nende jaoks, mis ei toimi).

TOIDU ETTEVALMISTUS

Puu- ja juurviljade koor sisaldab tihti suurt osa vilja toiteväärtusest. Seetõttu on targem neid mitte koorida, kui plaanite kuivatatuna neid suupistena või küpsistes kasutada. Teisest küljest võite soovida koorida õunu, mis on mõeldud pirukasse, või tomateid, mis on mõeldud supi sisse. Üldiselt – kui tavaliselt mõne kindla toidu jaoks toiduaineid koorite, koorige ka need, mida kuivatama hakkate

Toidu kuivatamise õnnestumise üks kõige tähtsamaid faktoreid on see, kuidas toiduaine on viilutatud. Puu- ja juurviljade kuivatamisel oleks hea, kui kõik viilud oleksid ühtlase paksusega, et need kuivaksid kõik sama niiskustaseme juurde samaaegselt. Paksud viilud kuivavad aeglasemalt kui õhukesed viilud. Valitud viilude paksus sõltub teist, aga viilude võimalikult samasugune paksus aitab kindlustada nende edukat ja ühtlast kuivamist.

Paljute toiduainete puhul kaitseb koor neid tavaliselt, kuid see võib pidurdada kuivatamisprotsessi. Kuivamise ajal lahkeb niiskus peamiselt lõigatud või katkise pinna, mitte tugeva koore kaudu. Seetõttu – mida suurem on lõikepind, seda kiiremini ja paremini toit kuivab.

Seetõttu peaks peened rootsudega köögiviljad nagu rohelised oad, spargel ja rabarber pikkupidi või võimalikult diagonaalselt pooleks lõikama, et paljastada võimalikult suur osa toiduaine sisemistest osadest. Puuviljad tuleks lõigata koorega risti, mitte pikkupidi pooleks. Püüdke alati teha peened lamedad lõiked.

Brokkoliõisikud tuleks poolitada või lõigata neljaks olenevalt nende läbimõõdust. Marjad nagu maasikad võib pooleks lõigata. Nendest veel väiksemad tuleks kas poolitada või veidi blanšeerida, et nahk purustada.

Kuivatusaluste täitmine

Kui paigutate toitu alustele, võite kasutada selle kogu pinda, kuid peate arvestama õhuvoolu säilimisega. Püüdke võimalusel paigutada toiduained ühe kihina. See on eriti tähtis selliste toitade puhul nagu banaaniviilud ja ananassirõngad, kuid näiteks ubade puhul mitte nii tähtis. Kui mõned tükid sisaldavad pärast kuivatamist liigselt niiskust, võib asi olla selles, et nad olid kuivamise ajal kaetud teiste tükkidega.

Kuivatamine eemaldab niiskuse ning põhjustab toidu kokkutõmbumist kuivamise ajal. See võimaldab teil säilitada sama toidukogust väiksemal alal. Hakitud toiduaineid ei tohiks laotada paksemalt kui 1,2 cm.

Peenekshakitud toiduained võivad ühtlase kuivamise jaoks vajada ühe- või kahekordset läbisegamist. Selleks lülitage kuivati välja, võtke pistik vooluvõrgust, eemaldage alused, segage, libistage alused tagasi ning pange masin vastavalt kasutusjuhendile uuesti tööle.

Tilkumise ennetamine

Mõned toiduained nagu väga küpsed tomatid ja tsitruselised või suhkrustatud puuviljad võivad tilkuda. Ülemise aluse tilkumine võib muuta madalamatel alustel olevate toiduainete maitset. Tilkumise vähendamiseks koputage reste liigse niiskuse eemaldamiseks mõned korrad pärast toidu asetamist kuivatusrestidele ja enne nende paigutamist kuivati korpusesse kindlalt kapile asetatud rätikule.

KÖÖGIVILJADE KUIVATAMINE

Kuivatatud köögiviljad on täpselt sama maitsekad ja mitmekülgsed nagu kuivatatud puuviljad. Kuivatatud köögiviljadest saate valmistada maitsvaid suppe, hautisi, vormiroogasid ja muud. Põhimõtteliselt saab kuivatatud köögivilju kasutada igal pool, kus kasutaksite värskeid köögivilju. Enne valitud köögiviljade ettevalmistamist ja kuivatamist peske need alati külmas vees. Vajalik on teatud osade eemaldamine, koorimine, viilutamine või rebimine. Köögikombain võib ettevalmistuse juures olla väga hea abiline, kuna sellel võtab suure koguse kuivatusvalmis köögiviljade viilutamine vaid paar sekundit.

Olge köögiviljade kuivatamisel loov. Selliste köögiviljade nagu rohelised oad ja spargel hoidmine lahjendatud sidrunimahlas või sarnases segus umbes 2 minutit annab neile õrna maitsevarjundi.

Köögiviljade eeltöötlemine

Enamjaolt vajavad köögiviljad enne kuivatamist vähe spetsiaalset töötlust, kuid on ka mõned erandid. Järgnevalt anname mõned nõuanded, et aidata teil parimaid kuivatatud köögivilju saada. Mõnda köögivilja nagu sibul, küüslauk, piprad, tomat ja seemed saab edukalt kuivatada ja taastada ilma eelneva töötluseta. Üldiselt – kui sügavkülmutamiseks peab köögivilja aurutama või blanšeerima, vajavad nad

töötlemist ka kuivatamisel. Eelmainitud erandeid arvestades tuleb enamikku ülejäänud köögivilju enne kuivatamist aurutada või blanšeerida. Paljud köögiviljad sisaldavad ensüüme, mis aitavad neil küpseda ning nende ensüümide aktiivseks jätmine toidus põhjustab selle, et nad muudavad maitset ja aroomi edasi, mis võib olla ebasoovitav. Kuigi kuivatatud töötlemata köögiviljad võivad püsida muutumatuna 3-4 kuud, siis kuumtöödeldud köögiviljad taastuvad vähema ajaga, püsivad kauem ning sisaldavad taastununa reeglina rohkem maitset.

Aurutamine

Aurutamine on parim eeltöötlemise meetod. Paigutage üks kiht hakitud või viilutatud köögivilju sõela või aurutuskorvi. Hakitud köögiviljad võivad seal paikneda 1,2 cm paksuselt. Asetage köögiviljad potti, väikese koguse keeva vee kohale ning katke kinni. Vesi ei tohi köögivilju puutuda. Alustage kohe aja jälgimist. Valmis köögiviljad peaksid pärast eemaldamist olema vaevalt pehmed. Asetage külma vette, et lõpetada keemisprotsess ja säilitada toidu värv. Patsutage kuivaks ning hajutage kuivatusalustele kuivama.

Blanšeerimine

Blanšeerimist soovitame roheliste ubade, lillkapsa, brokkoli, spargli, kartulite ja ubade puhul. Kuna neid köögivilju kasutatakse tihti suppides või hautistes, kindlustab blanšeerimine, et nad säilitaksid oma värvi. Blanšeerimiseks paigutage ettevalmistatud köögiviljad keeva veega potti vaid 3-5 minutiks. Kurnake ja patsutage kuivaks ning paigutage köögiviljad kuivatisse.

Blanšeerimine on kiirem kui aurutamine, kuid paljud toitained kaovad blanšeerimisvette. Seda töötlusviisi ei soovitata hakitud või ribastatud köögiviljade puhul, mis blanšeerimise ajal kergesti üle keevad. Viilutatud köögiviljade blanšeerimiseks asetage ettevalmistatud köögiviljad suurde keeva veega potti. Ärge lisage rohkem kui 200 ml toiduaineid 1 liitri keeva vee kohta. Alustage kohe aja jälgimist. Aja võtmiseks arvestage tavapäraste sügavkülmutamise soovitusetega. Aega läheb umbes 1/3-1/2 aurutamise ajast või kuni köögiviljad on kergelt pehmed

PUUVILJADE KUIVATAMINE

Kuivatatud puuviljad ja marjad on suurepärane toidusuupiste. Proovige seda otse puuviljanaha või jäätise-puuviljakoogis ja pirukates. On raske ette kujutada parema

maitsega ja suurema toiteväärtusega suupisteid kui kuivatatud puuviljad. Kuivatatud puuviljad on looduslikult magusad, ei sisalda säilitusaineid ning ei maksa palju.

Teie toidukuivati muudab puuviljade kuivatamise lihtsaks. Parim oleks, kui kõiki puuvilju enne alustamist peseksite. Seejärel vajavad enamik neist poolitamist, koorimist või südamike eemaldamist ja viilutamist enne nende kuivatusse paigutamist.

Heade tulemuste saavutamiseks pole puuvilju vaja eeltöödelda, kuid mõningad puuviljad nagu õunad, pirnid, virsikud, aprikoosid ja banaanid kalduvad kuivatamisel või hoiustamisel üle 6-7 kuu mõningal määral tumenema. Kuigi nad on tumenenuna ikka söödavad, ei näi nad maitsemeele jaoks enam nii ahvatlevad. Kui kuivatatud puuviljade värvimuutus teid ei häiri, pole nende eeltöötlemine vajalik. Eeltöötlemiseta, kui nad lihtsalt viilutate ning kuivatusalusele paigutate, muutuvad näiteks banaanid pruuniks, aga samal ajal ka väga magusaks ja on tulvil puhast banaani lõhna ja maitset. Kuivatusaegu näete puuviljade ettevalmistustabelist.

Puuviljade tumenemise vältimiseks võib tükke enne kuivatamist kasta sidruni-, ananassi- või apelsinimahla või askorbiinhappe lahusesse. Leotage tükke lahuses 2 minutit. Nõrutage paberrätikutel ja asetage kuivatusalustele.

Sidruni-, ananassi- või apelsinimahl

Värske või pakendatud sidruni-, ananassi- või apelsinimahl on parimad tänu oma looduslikule magususele. Ananassi- ja apelsinimahla võib kasutada lahjendamata või maitse järgi lahjendatuna. Sidrunimahla kasutades on parim lahus 1 osa mahla 8 osale veele ning leotada puuviljatükke seal 2 minutit. Arvestage, et mahlade maitse võib kuivatatava puuvilja maitsest üle olla ning ei pruugi alati kuivatatud puuviljade värvuse muutust ära hoida.

Katsetage tulemuse meelepäraseks muutmisel lahuse tugevuse ja leotusajaga.

Askorbiinhape

Kristallilist askorbiinhapet või seda sisaldavaid tooteid puuviljade säilitamiseks konserveerimise teel müüakse apteekides või konserveerimistooteid müüvates kauplustes. Ka enamik toidupoode müüvad seda koos oma konserveerimisvahenditega. Segage 1 teelusikatäis askorbiinhapet 1 liitri (4 tassi) veega ning

leotage puuvilju umbes 2 minutit. Nagu sidrunimahla puhulgi, võib maitse olla üsna tugev, nii et katsetage lahuse tugevuse ja leotusajaga.

PUUVILJANAHA VALMISTAMINE

Vahetevahel viidatakse sellele ka kui puuviljarullile, puuviljaribale või vinnutatud puuviljadele - püreestatud ja õhukese kihina kuivatatud puuviljad ja marjad muutuvad maitsvaks, näritavaks, kommisarnaseks suupisteks, mida kutsutakse puuviljanahaks. Tõenäoliselt olete poes või turul midagi sellist maitanud, kuid niipea, kui maitsete värskelt kodus kvaliteetpuuviljast valminud puuviljanahka, ei osta te seda enam kunagi poest! Puuviljanahk on hea viis, kuidas kasutada ülejäänud või ülevälminud puuvilju, mille muidu välja praagiksite.

Puuviljanaha valmistamine on väga lihtne. Alustuseks peske puuvili külmas vees korralikult läbi ning eemaldage varred ja lehed. Eemaldage vajadusel nahk, seemned jms. Seejärel lihtsalt püreestage enda valitud puuviljad või nende segu, lisades täpselt nii palju vett, et püree jääks blenderdamisel sile ja paks. Kasutada võib mett, puuviljamahla või vett, kuid ärge tehke segu liiga vedelaks – sel moel ei püsi see kuivatusalusel. Kõrge vedelikusisaldusega puuviljadele/marjadele pole vahel lisavedelikku üldse lisada vaja.

Kuna Teie olete kokk, saate püreed valmistamise ajal maitsta. See pole ainult privileeg, vaid protsessi oluline osa, kuna kui püree maitseb hästi, maitseb puuviljanahk isegi paremini! Pidage meeles, et maitseed ja magusus kontsentreeruvad naha kuivamisel, nii et ärge seda liiga magusaks tehke!

Parim oleks kasutada selleks mõeldud puuviljanaha lehte, kuid kui see pole saadaval, vooderdage pool igast alusest kilega. Et kindlustada piisav õhuvool, tohib kilega vooderdada vaid poole igast alusest. Kui kasutate rohkem kui üht alust, vooderdage alustel pooled kordamööda. Pidage meeles, et aluseid saab korpusesse panna vaid ühtepidi, seega paigutage alused tööpinnale ning vooderdage need vastavalt sellele, kuidas nad korpuses asetsevad, et kindlustada vahelduv vooderdus.

Kuivatades kleepuvaid püreesid (näiteks banaan), pihustage puuviljanaha lehele või kilele õhuke kiht köögiviljaõli. Pärast kõigi kuivatusaluste täitmist, alustage aluste asetamist korpusesse ülaltpoolt. Kuivatage kuni püree on naha tekstuuriga. Seda peaks olema lihtne aluselt lahti koorida. Mähkige kilesse ja säilitage

toatemperatuuril. Püreesse võib lisamaitseainetena lisada näiteks vürtse, hakitud pähkleid või kookospähklit. Lisaks võib erinevaid puuvilju püreesse segi panna.

Võite retseptidega vabalt katsetada. Ühe puuvilja maitseid toimivad hästi, kuid on palju erinevaid puuvilja-marjakombinatsioone, mis koos moodustavad maitsevaid suupisteid. Nende hulka kuuluvad:

- | | | |
|-------------------------|--------------------------|----------------|
| • Maasikas-banaan | • Ananss-apelsin | • Marjasegu |
| • Maasikas-rabarber | • Ananass-aprikoos | • Õun-mustikas |
| • Ananass-virsik | • Õun-kaneel | • Vaarikas-õun |
| • Mesi-jõhvikas-apelsin | • Vaarikas-banaan-Kookos | |

LIHA JA KALA KUIVATAMINE

Kuivatatud liha on parim, kui on eelseisvaks matkaks või reisiks valmistatud. Pärast taastamist on neil maitsev liha, sarnane värskelt keedetuga.

MÄRKUS: Kui vinnutatud liha välja arvata, on kõigi lihatüüpide ja kala eeltöötlemine kuivatamise eel ohutuse seisukohast väga oluline. Ärge säilitage kuivatatud liha, kala või linnuliha kauem kui kaks kuud.

Kasutage ainult väga taist liha ning lõigake ära nii palju rasva kui võimalik. Enne kuivatamist peaks liha marineerima, et lisada maitset ja seda ka pehmemdada. Marinaad peaks sisaldama soola, mis aitab vett lihast välja ajada ning seda säilitada, kuid ei tohiks sisaldada õli. Enamik marinaade sisaldab mingil kujul hapet (nagu tomatikaste või äädikas), kuna hape lagundab kiude muutes liha pehmemaks.

Liha lõikamine on lihtsam, kui see on osaliselt külmunud, eriti kui soovite väga õhukesi viile. Kõögikombain või spetsiaalne lihaviilutaja aitab sealjuures kõvasti. Võite ka lihamüüjale öelda, et teete kuivatatud või vinnutatud liha ning nad aitavad meeleldi teil selle viilutada.

Kui kuivatate liha või ulukiliha hautiste, suppide jms jaoks, pidage meeles, et sellist tüüpi liha tuleb enne kuivatamist töödelda. Keetke, lõigake väikesteks kuubikuteks ning paigutage kuivatisse. Kuivatage kuni niiskuse täieliku eemaldamiseni, umbes 2-8 tundi. Kui olete valmis seda oma lemmikhautises kasutama, lihtsalt taastage liha seda vähemalt 1,5 tundi vees või puljongis leotades või kuni see on pehme ja umbes sama suur kui enne kuivatamist.

Veiseliha: Valige taised tükid. Veise praetükk, külg või tagaosa on paremad kui turjatükk või ribid.

Linnuliha: Linnuliha PEAB enne kuivatamist töötlemata. Aurutamine ja praadimine on parimad meetodid. Kanarind on taise kui tumedam liha.

Kala: Kala aurutamine enne kuivatamist on hea mõte, või kui valite küpsetamise, siis eelkuumutage oma ahi 100°C ning küpsetage kala 20 minutit või kuni see on helbeline. Kui kala kuivatate, siis lest ja kammeljas on head valikud.

VINNUTATUD LIHA VALMISTAMINE

Kuivatamine ilma eelnevalt töötlemiseta tekitab sellise kange mälutava liha, mida tuntakse vinnutatud lihana. See on üks vanimaid teadaolevaid liha säilitamise viise. Kuna seda valmistatakse liha eelneva töötlemiseta, on tähtis alustada kvaliteetliha valimise ning tööpinna puhta ja hügieenilisena hoidmisega. Samuti puhastage tööpind põhjalikult, kui lõpetate. Pidage meeles, et vinnutatud liha on ainus liha, mis kuivatisse eeltöötlemata pannakse.

- Nagu pea kõigi toitudega on tähtis alustada kvaliteetlihaga. Valige taine külje- või praetükk, mis on umbes 2,5-3,5 cm paks. Lõigake ära kogu rasv ja sidekude. Rasv pidurdab liha kuivamist ning sidekude muudab liha raskeks närida.
- Lihtsamaks lõikamiseks pange liha umbes 30 minutiks sügavkülma, et see osaliselt külmuks. Seejärel pöörake see ümber ja külmutage veel 15 minutit. Lõigake ristikiudu umbes 0,3 cm paksused ribad.
- Marineerige ribasid vähemalt 3 tundi või isegi üleöö. See annab lihale unikaalse maitse ning pehmendab seda samaaegselt. Pikendage marineerimise aega, kui soovite tugevama maitsega liha.
- Liha võib maitsestada soola, pipra, küüslaugu- või sibulapulbriga. Kuna maitse muutub kuivatades intensiivsemaks, kasutage soola ettevaatlikult! Saadaval on palju vinnutatud liha retsepte. Proovige neid või looge omaenda unikaalne maitse!
- Kuivatage marineeritud ribad paberrätikutega ja paigutage need kuivatusalustele (pidage meeles, et kaitsete kuivatit tilkumise eest nagu eelnevalt juhendis kirjeldatud). Kuivatage kuni ribad on üsna kuivad ja painutades kanged, kuid neid on võimalik painutada ilma, et need murduksid.

See võtab 6-16 tundi. Erinevalt teistest kuivatatud lihade peaks vinnutatud liha olema kergelt näritav, aga mitte krõbe.

MÄRKUS: Pidage meeles, et hügieeniline tööpind on äärmiselt tähtis. Kindlasti peske kõik tööpinnad ja oma käed enne liha käitlemist ning peske oma käed pärast teiste esemete või pindade katsumist ning enne liha uuesti käitlemist.

LILLEDE JA MAITSETAIMEDE KUIVATAMINE

Lilled: Lilled peaks korjama pärast hommikuse kaste kuivamist ning enne õhtust niiskust. Neid peaks kuivatama võimalikult kiiresti pärast korjamist. Eemaldage vigastatud või pruunid lehed. Asetage alusele ühe kihina. Kuivatusaeg sõltub lillede suurusest ja tüübist, umbkaudu 2-36 tundi.

Maitsetaimed: Loputage ja raputage üleliigne vesi maha. Patsutage kuivaks. Eemaldage surnud või värvi muutnud lehed.

Kui kasutate seemneid, korjake need siis, kui kaunad/kõdrad on värvi muutnud. Maitsetaimede lehed võiks kuivatada varte küljes ning eemaldada pärast kuivatamist. Jaotage taimed vabalt alusele. Kuivatusaeg sõltub suurusest ja tüübist, umbkaudu 2-6 tundi.

KUIVATATUD TOIDUAINETE SÄILITAMINE

Parimate tulemuste saavutamiseks on tähtis toiduaineid pärast kuivatamist korralikult säilitada. Järgnevaid hoiustamistehnikaid kasutades püsib teie toit võimalikult kaua värskes ja kasutusvalmis.

Mahutid

Iga mahuti, mis on puhas, õhu- ja niiskuskindel, sobib hoiustamiseks. Rasked, lukuga plastikkotid või kuumsuletavad küpsetuskotid on suurepärased. Täitke iga kott nii suures ulatuses kui võimalik ning vajutage üleliigne õhk välja. Täidetud kotid võib panna kaanega metallpurki (kohvipurgid sobivad hästi), et putukaid eemal hoida. Õhukindlalt suletavaid klaaspurke võib kasutada nii kilekottidega kui ilma. Kvaliteetsed, tugevalt sulguvate kaantega plastikmahutid on ka väga head, kuid need peavad olema ka õhukindlad. Ärge kasutage paber- või riidekotte, õhukesi kilekotte, leiva-saia kotte ega mahuteid, millel pole õhukindlalt suletavat kaant.

Üldised toiduainete hoiustamise soovitused

- Oodake, kuni toit on täielikult jahtunud enne, kui selle hoiustate.
- Kuumus ja valgus põhjustavad toidu riknemist. Hoidke toitu kuivas, jahedas ja pimedas kohas.
- Eemaldage mahutist võimalikult palju õhku ja sulgege see õhukindlalt.
- Ideaalne säilitustemperatuur on 15°C või madalam.
- Ärge kunagi säilitage toitu otse metallmahutis. Vältige hingavaid või lõdva kaanega mahuteid.
- Kontrollige kuivatatud toitu kuivamisele järgnevate nädalate jooksul. Kui mahutis on niiskust, tuleks selle sisu kuivatada pikema aja jooksul.
- Parima kvaliteedi tagamiseks ei tohiks kuivatatud puu- ja köögivilju säilitada kauem kui 1 aasta.
- Kuivatage toit suvel selle optimaalse värskuse ajal ning asendage see iga-aastaselt.
- Kuivatatud liha, uluki- ja linnuliha ning kala ei tohiks säilitada kauem kui 3 kuud, kui seda hoitakse külmkapis, ning kauem kui 1 aasta, kui sügavkülmas.
- Vaakumkinnised võivad aidata pikendada säilivusaega mitmeid kuid, kui toit on korralikult kuivatatud.

Hoiukoht

Jahe, hämar ja kuiv on kuivatatud toidu kvaliteedi säilitamise võtmesõnadeks. Aknalähedased riiulid tuleks valguse eemalhoidmiseks katta. Klaaspurgid või plastikmahutid tuleks asetada paberkotti või suletud kappi. Tsementseinad ja põrandad on tihti niisked ja külmad. Seetõttu ei tohiks kuivatatud toidu mahuteid paigutada otse põrandale ega nii, et nad puudutavad keldri seinu, kuna see võib põhjustada kondensatsiooni tekkimist mahutis. Ärge säilitage kuivatatud toitu tugeva lõhnaga esemete lähedal nagu lakid, värvieemaldid või kütus.

Hoiustusaeg

Kuivatatud puu- ja köögivilju ei tohiks hoiustada kauem, kui 1 aasta. Planeerige kogu kuivatatud liha, kala, linnuliha ja vinnutatud liha kasutamine 1-2 kuu jooksul. Sildistage kuivatatud toiduained ning paigutage põhimõttel: „Esimesena kuivatatud, esimesena kasutan“. Kontrollige kuivatatud toitu kindla ajavahemiku järel. Kui toit näib niiskem kui pakkimise ajal, pääseb niiskus mahutisse. Hallitus näitab, et toit ei olnud enne hoiustamist korralikult kuivatatud. Hävitage hallitanud toiduained.

LÄHTEAINE TAASTAMISE SOOVITUSED

Kuivatamine on toidust niiskuse eemaldamise protsess. Lähteaine taastamine on selle niiskuse asendamine, et taastada toit selle algsele seisundisse. Kuigi mõned kuivataud toiduained nagu puuviljad on kuivatatud kujul suurepärased, võib tihti tekkida soov teisi kuivatatud toiduaineid enne söömist taastada. Järgnevalt toome mõne soovitusel lähteaine taastamiseks:

Lihtsalt lisage vett

- Hakitud või ribastatud köögiviljade ning küpsistes kasutatavate puuviljade puhul pole lähteaine taastamine harilikult vajalik. Kui tükid on üsna krõbedad ja kuivad, võite proovida piserdamist 1 teelusikatäie veega tassitäie (200 ml) kuivatatud toidu kohta.
- Sufleedes, pirukates, kiirsaiades, taignates kasutatavate köögi- ja juurviljade puhul kasutage 2 osa vett 3 osa (mahust) kuivatatud toidu kohta.
- Vedelikus keedetavate köögi- ja juurviljade puhul (köögiviljagarneering, puuviljakatted ja kompotid) kasutage 1-1,5 osa vett 1 osa kuivatatud toidu kohta.

Korralikuks toiduvalmistuseks võib olla vajalik lisavedeliku lisamine.

Teised taastamise soovitused

- Kui nõrutate taastatud toiduaineid, jätke vedelik alles. Sellel on suur toitainete sisaldus. Külmutage vedelik ning kasutage seda hiljem suppides, nahkades, pirukates või kompottides.
- Suppide valmistamisel pole toiduaineid taastada vaja. Kuivatatud köögiviljad võib lisada otse supi sisse umbes 1 tund enne serveerimist.
- Ärge lisage maitseaineid, soola, puljongikuubikuid ega tomatitooteid kuni köögiviljad on taastunud ja keenud. Need asjad pidurdavad taastumist märkimisväärselt.
- Mõni toit vajab taastumiseks rohkem aega. Porgandid ja oad nõuavad pikemat aega kui rohelised herned või kartulid. Pöidlareegel – see, mis vajab kõige rohkem aega kuivamiseks, vajab seda ka taastumiseks.
- Püüdke taastamiseks mitte kasutada rohkem vedelikku kui vajalik, sest liigse veega väljuvad ka toitained. Paigutage kuivatatud toiduained anumasse ning kasutage piisavalt vett, et toit oleks kaetud. Vajadusel lisage hiljem vett, et asendada toidusse imendunud vedelik.

ETTEVALMISTUS- JA KUIVATUSAEG

Liha ettevalmistuse tabel (temperatuuriga 63-68°C)

Liha	Ettevalmistus	Kuivatusaste	Aeg
Vinnutatud liha	Taised külje- või praetüki viilud, umbes 2,5-3,5 cm paksused.	Kergelt näritav, aga mitte murdud	6-15 tundi

Puuvilja ettevalmistuse tabel (temperatuuriga 57°C)

Puuvili	Ettevalmistus	Kuivatusaste	Aeg
Apelsinikoor	Koorige pikkade ribadena.	Murdunud	8-16 tundi
Aprikoosid	Puhastage, lõigake pooleks või viiludeks.	Painduvad	12-38 tundi
Banaanid	Koorige ja lõigake 1 cm viiludeks.	Krõbedad	8-38 tundi
Datlid	Eemaldage kivid ja viilutage.	Nahkjad	6-26 tundi
Jõhvikad	Hakkige või jätke terveks.	Painduvad	6-26 tundi 6-26 tundi
Kirsid	Kivide eemaldamine on maitse asi või tehke seda 50% kuivade marjade puhul.	Painduvad	8-34 tundi
Marjad	Lõigake maasikad 1 cm tükkideks. Teised marjad jätke terveks.	Kuivad	8-26 tundi
Nektariinid	Lõigake pooleks, kuivatage nahk allpool. Võtke kivi välja, kui on 50% kuivanud.	Painduvad	8-26 tundi
Pirnid	Koorige ja viilutage.	Painduvad	8-30 tundi
Viigimarjad	Viilutage.	Nahkjad	6-26 tundi
Viinamarjad	Jätke terveks.	Painduvad	8-38 tundi
Virsikud	Võtke kivi välja, kui on 50% kuivanud. Lõigake pooleks või veeranditeks, kuivatage lõikepool ülal.	Painduvad	10-34 tundi
Õunad	Koorige, puhastage ja lõigake viiludeks või rõngasteks.	Painduvad	5-6 tundi

Köögivilja ettevalmistuse tabel (temperatuuriga 52°C)

Köögivili	Ettevalmistus	Kuivatusaste	Aeg
Artišokk	Lõigake 0,8 cm ribadeks. Keetke umbes 10 minutit.	Murduvad	6-14 tundi
Baklažaan/kabatšokk	Kärpige ja viilutage 0,6-1,2 cm paksuseks.	Murduvad	6-18 tundi
Brokkoli	Kärpige ja lõigake. Aurutage pehmemaks, umbes 3-5 minutit.	Murduvad	6-20 tundi
Brüsseli kapsas	Lõigake võsud varre otsast. Lõigake pikkupidi pooleks.	Krõbedad	8-26 tundi
Hernes	Eemaldage kestad ja blanšeerige 3-5 minutit.	Murduvad	8-14 tundi
Kapsas	Kärpige ja lõigake 0,3 cm ribadeks. Südamik lõigake 0,6 cm ribadeks.	Nahkjad	6-14 tundi
Kartul	Viilutage, lõigake kuubikuteks või tükkideks. Aurutage/blanšeerige 8-10 minutit.	Murduvad	6-18 tundi
Kurk	Koorige ja lõigake 1,2 cm viiludeks.	Nahkjad	6-18 tundi
Küüslauk	Eemaldage kest ja viilutage.	Murduvad	6-16 tundi
Lillkapsas	Aurutage/blanšeerige pehmemaks. Kärpige ja lõigake.	Nahkjad	6-16 tundi
Murulauk	Hakkige.	Murduvad	6-10 tundi
Paprika	Lõigake 0,6 cm ribadeks või rõngasteks. Eemaldage seemned.	Murduvad	4-14 tundi
Peet	Blanšeerige, jahutage, eemaldage tipud ja juured. Viilutage.	Murduvad	8-26 tundi
Piprad	Kuivatage tervelt.	Nahkjad	6-14 tundi
Porgand	Aurutage pehmemaks. Ribastage või viilutage.	Nahkjad	6-12 tundi
Rabarber	Koorige, lõigake 0,3 cm pikkuseks.	Kuivad	6-38 tundi
Seened	Viilutage, hakkige või kuivatage tervelt.	Nahkjad	6-14 tundi
Seller	Lõigake varred 0,6 cm viiludeks.	Murduvad	6-14 tundi
Sibul	Viilutage õhukeselt või hakkige.	Murduvad	8-14 tundi
Spargel	Lõigake 2,5 cm tükkideks. Tippudest saab parema toote.	Murduvad	6-14 tundi
Spinat	Aurutage/blanšeerige kuni on närbunud, kuid mitte nätske.	Murduvad	6-16 tundi
Suvikõrvits	Viilutage 0,6 cm tükkideks.	Murduvad	6-18 tundi
Tomat	Eemaldage nahk. Lõigake pooleks või viiludeks.	Nahkjad	6-24 tundi
Uba	Lõigake ja aurutage/blanšeerige kuni muutuvad poolläbipaistvaks.	Murduvad	8-26 tundi

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

MÄRKUS: Enne kuivati puhastamist või hooldust kontrollige, et seade on eemaldatud vooluvõrgust ning lüliti on OFF asendis.

- Puhastage vahed ja korpuse sisemus enne seadme esmakordset kasutust ning pärast iga kasutuskorda.
- Lülitage voolulüliti ja taimer napp OFF asendisse. Eemaldage juhe vooluvõrgust.
- Laske kuivatil enne puhastamist täielikult jahtuda.
- Eemaldage kuivatist restid.
- Pühkige kuivatuskorpust niiske käsna või pesulapiga (nii seest kui väljastpoolt). Olge ettevaatlik, ääred võivad olla teravad! Ärge pritsige vett kütteleemendile. Vesi võib kahjustada elektrilisi osi ning suurendada elektrišoki võimalust. Ärge asetage seadet vette.
- Puhastage kuivati riieid sooja seebiveega. Loputage puhta veega ja kuivatage koheselt.

VÕIMALIKUD PROBLEEMID

Probleem	Võimalik põhjus	Ennetamine
Niiskus mahuti ümber	Mittetäielik kuivamine. Toiduained, mis on ebaühtlaselt lõigatud, muudavad kuivamise mittetäielikuks. Kuivatatud toiduained, mis on pärast jahutamist liiga pikalt hoitud toatemperatuuril, on niiskust imanud.	Kontrollige toiduainete kuivust enne nende kuivatist eemaldamist. Lõigake toitu ühtlaselt. Jahutage kiiresti ja pakkige koheselt.
Hallitus toiduainetel	Mittetäielik kuivamine. Toidud, mille niiskustaset pole kontrollitud nädala jooksul. Mitte täielikult õhukindel mahuti. Hoiutemperatuur liiga soe/niiskus toiduaines. Alus võib olla kõvastunud, st. toiduaineid kuivatati liiga kõrgel temperatuuril ning toit kuivas väljast, kuid seestpoolt mitte täielikult.	Kontrollige mitmeid toidutükke kuivuse osas. Kontrollige toidumahutit niiskuse osas 1 nädala jooksul ja vajadusel kuivatage uuesti. Kasutage hoiustamiseks õhukindlaid mahuteid. Hoiustage toitu jahedas alas (temperatuur mitte kõrgem kui 21°C). Kuivatage toiduaineid sobival temperatuuril / kasutage juhendina kuivatusjuhiseid.
Pruunid plekid köögiviljadel	Kasutati liiga kõrget kuivatustemperatuuri. Köögiviljad kuivasid liigselt.	Kuivatage toiduaineid sobival temperatuuril / kasutage juhendina kuivatusjuhiseid. Kontrollige toitu kuivuse suhtes regulaarselt.

Toiduained kleepuvad aluste külge	Toiduaineid ei pööratud kuivatamise ajal	Pärast ühe tunni pikkust kuivatamist kasutage spaatlit ja pöörake toiduained ümber.
--	--	---

UTILISEERIMISE SOOVITUSED



Vastavalt euroopa jäätmekäitlusregulatsioonile 2012/19/EU näitab see sümbol tootel või pakendil, et toodet ei või visata olmeprügi hulka. Seade tuleb elektriliste ja elektrooniliste seadmete ümbertöötluseks viia vastavasse kohalikku kogumispunkti. Kindlustades, et toodet utiliseeritakse korrektselt, aitate vältida võimalikku negatiivset mõju keskkonnale ja tervisele, mille võiks põhjustada seadme sobimatu jäätmekäitlus. Toote ümbertöötluse kohta saate üksikasjalikumad infot kohalikust omavalitsusest või oma prügikäitusettevõttest.

TOOTJA

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berliin, Saksamaa.